



<https://www.mepillasguisando.com>



NATILLAS CON ISLAS FLOTANTES



INGREDIENTES

PARA LAS NATILLAS	PARA EL MERENGUE
1 L. De Leche. 8 Yemas de Huevos. 100 gr. De Azúcar. 1 Rama de Canela. ½ Piel de una Naranja. ½ Piel de un Limón. 100 gr. De Azúcar.	8 Claras de Huevo. 350 gr. De Azúcar. Caramelo. Canela en polvo.

ELABORACIÓN:

Calentamos la leche en una olla. Añadimos la canela, la piel del limón y la piel de naranja. Ponemos las yemas de huevo, el azúcar y la leche en un bol, batimos hasta que emulsione todo. Colamos la leche para retirar la canela, las pieles de limón y naranja. Añadimos todo en una olla y cocinamos al baño maría sin dejar de remover para evitar que las yemas cuajen. Dejar reposar hasta que se enfríe. Para hacer el merengue, vertemos el azúcar y las claras de huevo en una olla y calentamos a fuego lento, hasta que se mezclen bien los ingredientes. La temperatura no debe superar los 60°. Vertemos la mezcla en un bol y batimos hasta que el conjunto quede bien montado. Fundimos azúcar en una sartén hasta que caramelize. En una fuente honda ponemos las natillas, añadimos porciones de merengue y decoramos con caramelo, canela y ralladura de limón.

<https://www.mepillasguisando.com>